

# COMPROBANDO MITOS SOBRE LAS PROPIEDADES QUÍMICAS DE LA COCA-COLA

Profesor coordinador: David Martín Cisneros

María Blancart Capilla, Lucía Carmona Cantero, Sergio Fernández Cabrera, Teresa Pérez Borrego, Sonia Sánchez Jiménez, Elena Serrano Romero, Noa Zafra Díaz

**IES Fidiana**

C/ Saturno, s/n. CP 14014, Córdoba

Este proyecto consiste en la verificación o no de diversos mitos sobre la bebida Coca Cola, sobre todo, relacionados con sus propiedades físico-químicas. Hemos elegido algunos de los aspectos más conocidos de esta famosa bebida, como son “La Coca Cola disuelve la carne”, “La Coca Cola elimina el óxido de los metales”, “La Coca Cola puede eliminar restos de pintura”, o “La Coca Cola reacciona violentamente con los caramelos Mentos”.

Para comprobar o desmentir cada uno de estos mitos, hemos procedido de la siguiente manera. Sumergir en recipientes diferentes un trozo de embutido, una canica de acero y una pieza metálica con pintura. Para poder comprobar el efecto del refresco hemos sumergido cada uno de esos objetos de similares características en ácido sulfúrico 2 M, y, como control, hemos utilizado agua destilada. Para el último mito, hemos mezclado 200 mL de Coca Cola con un paquete entero de caramelos Mentos.

Tan sólo hemos podido comprobar que la Coca Cola es bastante efectiva con el óxido de las piezas metálicas, debido a su carácter ácido, pero en ningún caso sirve para disolver trozos de carne, o eliminar restos de pintura. En el caso de los caramelos Mentos, tan sólo se observa un pequeño burbujeo.

Palabras clave: Coca Cola, ácido sulfúrico, mitos, pintura, óxido.